Mentha requienii Benth., 1833
(Menthe corse)

Identifiants : 20455/menreq

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Mentha ;***
- ***Synonymes : Audibertia pusilla Benth. 1829, Mentha requienii var. hirtula (Fisch. & J.C.Mayer) Benth.1848, Menthella requienii (Benth.) Pérard 1870, Thymus corsicus Moris (Benth.) Pérard 1827, Thymus parviflorus Req. 1825 ;***
- ***Synonymes français : menthe de Requien, mousse de Corse, mousse corse ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Corsican mint, Spanish mint , Korsische-Minze (krsische Minze) (de), korsische Minze (de), mentha di Requien (it), krypmynta (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -23/-23,5°C ;***



- ***Note comestibilité : ******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Feuille (feuilles$^{0(+x),27}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x),27)}$ {comme aromate$^{\{\{\{27\mu/aromatisant\mu\sim\sim0(+x)(dp*)}$}]) et fleur (fleurs^{27} [assaisonnement$^{(dp*)(27)}$ {comme aromate$^{\{\{\{27}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles$^{0(+x)}$.
  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles et fleurs utilisées comme aromate$^{\{\{\{27(+x)}$; les feuilles ont été utilisées pour aromatiser les liqueurs$^{\{\{\{0(+x)}$ comme la crème de menthe$^{\{\{\{wiki}$.(1*)

  Les feuilles ont été utilisées pour aromatiser les liqueurs. ATTENTION: certaines huiles contenues dans les feuilles sont toxiques



Précautions :

(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: certaines huiles dans les feuilles sont toxiques$^{\{\{\{0(+x)}$; au moins quelques espèces de ce genre (dont Mentha pulegium L. et Mentha x piperita L.) contiennent de la pulégone connue pour entrainer/produire des avortement lorsque la plante est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; donc une certaine prudence est de mise$^{\{\{\{(dp*)(0(5(+),+x),+x)}$.

- ***Note médicinale : ****
- ***Usages médicinaux : Elle peut être utilisée dans les aménagements paysagers comme plante à massif, dégageant une odeur de menthe agréable lorsqu'elle est piétinée. Parce qu'on peut en effet marcher dessus sans qu?elle meure, elle est parfois utilisée pour tapisser les allées. Contrairement à la plupart des autres menthes cultivées, cette plante reste petite et prospère dans les jardins ombragés. Cependant, elle est à la fois sensible à un excès d'humidité, tout comme à la sécheresse. La menthe corse et la menthe pouliot sont considérées comme les meilleures menthes pour se développer en tant que compagnon des brassicacées comme le brocoli, le chou, le chou-fleur, etc? Elles repoussent certains insectes nuisibles, en partie en obscurcissant l'odeur de la culture à protéger, et peuvent également rehausser leur saveur. ;***

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par SB Johnny (Travail personnel) [CC-BY-SA-3.0-2.5-2.0-1.0 ou GFDL], via wikimedia

- ***Liens, sources et/ou références :***

    - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-42186 ***;***
    - ***: ;***
    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mentha_requienii ***;***

    dont classification :

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-125274 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313206 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 192, par Louis Bubenicek) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 190 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 669 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 889 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 129 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 196 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Labiat. gen. spec. 182. 1833 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press. p 152 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 133 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 188 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74